gastronómicas
de las setas
Castilla y León
BUSCO SETAS
Castilla y León

RECETARIO

Pierna de cordero lechal rellena de seta de pie azul (lepista nuda) con patatas panaboletus

David Ramos Sáez
Restaurante Los Canteros / Mingorria / Ávila

INGREDIENTES

Para 4 personas:

Asado:
2 piernas de cordero lechal 1.200 gr. aprox.
400 gr. de seta azul (lepista nuda)
2 dientes de ajo
50 gr. de cebolla
25 gr. de piñones
25 gr. de harina
15 cl. de vino blanco
Sal
Tomillo

Guarnición:
500 gr. patatas
60 gr. cebolla
100 gr. boletus
100 cl. aceite de oliva virgen extra
20 cl. de vino blanco
Sal
Pimienta blanca
Tomillo
Orégano

ELABORACIÓN

ASADO
Sacar el hueso del cordero y se corta estirando la carne de forma que quede un rectángulo.

Se escalda el hongo troceado y se deja escurrir.
Hacer un sofrito con la cebolla, el ajo, los hongos, los piñones y al final añadir la harina, sofreír 2 minutos, añadiendo el vino y dejando ligar.

Cuando esté frío rellenar la pierna, bridar y sazonar.

Meter a asar en horno precalentado 45 min por cada lado antes de dar la vuelta añadir vino blanco y agua, a temperatura entre 180º y 200º. (de vez en cuando salsear) aromatizar con tomillo.

Cuando ya esté asado, quitar la brida, cortar en medallones y al emplatar salsear

GUARNICIÓN
Cortar las patatas y la cebolla en rodajas, el boletus en dados condimentar con sal, pimienta blanca, tomillo, orégano, vino blanco y aceite de oliva virgen extra. (tiene que quedar casi cubierto de aceite)

Tapar con papel de aluminio haciendo agujeritos pinchándolo. Confitar 1 hora y media a temperatura entre 180º a 200º. (meter a la vez que el asado)

PRESENTACIÓN

Cuando ya esté asado, quitar la brida, cortar en medallones y al emplatar salsear acompañando de la guarnición.

Carré de lechazo especiado sobre fondo de angulas de monte

José A. Rayón
Hostería de Los Palmeros / Frómista / Palencia

INGREDIENTES

Para 4 personas:

1 costillar de lechazo I.G.P. Castilla y León
150 gr. de angulas de monte (Cantharellus lutescens)
10 gr. de comino
10 gr. de tomillo
5 gr. de pimienta negra
Sal ahumada
1 cucharada de harina
Caldo de carne.
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Para el fondo, sofreimos las setas en una sartén con una cucharada de aceite durante 2 minutos aproximadamente. Añadimos media cucharada de harina y un vaso de caldo de carne. Una vez rompa a hervir lo trituramos con la batidora, pasamos por un chino y reservamos.

Para el carré de lechazo, preparamos una mezcla con el comino, el tomillo, la pimienta negra, la sal ahumada y 100 cl de aceite. Partimos el costillar en 4 partes iguales de 3 ó cuatro chuletillas y lo dejamos macerar en la mezcla anteriormente preparada durante 12 horas. Precalentamos el horno a 180°C. Colocamos las costillas maceradas en una placa de horno y las asamos durante media hora aproximadamente.

PRESENTACIÓN

Colocamos el fondo de setas sobre un plato y encimas ponemos el carré de lechal asado y especiado. Como sugerencia de presentación recomendamos reservas 5 o 6 setas por cada plato una vez rehogadas para decorar el plato.

Solomillo de ibérico en salsa de senderillas y níscalos

Hotel María de Molina / Toro / Zamora

INGREDIENTES

Para 2 personas:

2 Solomillos de cerdo ibérico de unos 250 gr. cada uno
150 gr. de senderillas
150 gr. de níscalos
200 ml. de nata
100 gr. de queso Roquefort
Aceite, sal

ELABORACIÓN

Trocear las setas y saltearlas con un poquito de aceite en la sartén, a continuación añadir el queso Roquefort y la nata, removiendo a fuego lento hasta fundir el queso.

Marcar en la plancha los solomillos de cerdo.

Hornear el solomillo con la salsa durante 10 minutos a 200 ºC.

PRESENTACIÓN

Filetear el solomillo y cubrirlo con la salsa de setas, presentarlo con unas tiras de pimiento del piquillo, patatas paja y un poquito de perejil picado.

Escalopines de "El secreto de Castilla" al ajillo con níscalos

Rogelio Sanz Castrillo
Restaurante Monte Corona / Valladolid

INGREDIENTES

Para 4 personas:
1 kg. secreto de cruceta duroc
500 gr. patata variedad agria
500 gr. níscalos
100 gr. jamón
500 cl. caldo de cocido
6 dientes de ajo
200 cl. aceite de oliva virgen extra
Escamas de sal
Sal fina
Cayena molida
Especias de pinar (tomillo, orégano, etc.)

ELABORACIÓN

Se limpian bien los secretos eliminando toda la manteca, grasa e impurezas externas.
Los recortes del secreto se ponen a calentar en una sartén a fuego lento, con un poco de aceite de oliva virgen hasta que se fundan y suelten su manteca y sustancia.
En una cazuela, sobre la manteca resultante, se rehogan dos cabezas de ajo picadas muy finitas, el jamón cortado en tacos pequeños, y los níscalos enteros o cortados en trozos grandes, se añade el caldo de cocido, las especias, la cayena y se deja cocer durante 20 minutos, se rectifica de sal y de picante. Se reserva.

Se pelan las patatas y se cortan en bastones. se fríe en aceite de oliva virgen hasta que queden crujientes. Se reservan.

Se cortan 4 dientes de ajo en laminas y se rehogan a fuego lento. se cortan los secretos ya limpios en láminas de 50 gramos y se fríen en sartén con el aceite de los ajos a fuego muy vivo para conseguir que queden crujientes por fuera y tiernos y jugosos por dentro. Si se quiera aromatizar más los secretos se dejan marinar las 24 horas anteriores con aceite, ajo, y especias.

PRESENTACIÓN

La fase visual es importante. este es un plato de otoño, nos interesa mezclar los marrones rojizos de los níscalos con los marrones verdosos de las especias y los amarillos tostados de los escalopines y las patatas.
En un plato blanco de presentación se colocan cuatro escalopines, al lado las patatas y se riega de sal laminada al gusto, al lado se colocan los níscalos junto a las patatas y los escalopines pero sin mezclarse y se decora el borde del plato con unas pizcas de especias y cayena y se presenta en la mesa junto con unos trozos de pan y una botella de vino.
Se empieza degustando cada uno de los componentes del plato por separado. Después se van combinado aleatoriamente para terminar cortando secretos y patatas y mezclándolo con los níscalos para comerlo todo revuelto. imprescindible untar los restos con pan y dejar el plato "limpio".

Estofado de ciervo al vino tinto de la ribera con boletus edulis

Chuchi Alonso
Parador de Cervera / Cervera de Pisuerga / Palencia

INGREDIENTES

Para 4 personas:

1 kg. de pierna de ciervo deshuesada
1 puerro
1/2 cebolla
1/2 pimiento rojo
1/2 pimiento verde
1 diente de ajo
1 atadillo de hierbas aromáticas
1 tomate maduro
10 ml. de brandy
1 vaso de vino tinto de la Ribera
Sal y pimienta c/s
1,5 l. caldo de carne
170 gr. boletus edulis
Aceite de oliva c/s para freír

ELABORACIÓN

Cortamos la pierna de ciervo en dados grandes, salpimentamos y freímos en aceite de oliva virgen extra muy caliente. pasar la carne escurrida a una cazuela y flambearla con el brandy y el vino tinto. cubrir la carne con el caldo que resulte e introducir el ramillete de hierbas aromáticas. Poner a cocer durante dos horas y media a fuego muy lento.

A parte sofreímos las verduras en aceite de oliva. Cuando la carne este cocida, sacamos todo el caldo y lo añadimos a las verduras que pasaremos por el chino. Incorporamos la salsa a la carne y lo dejamos cocer todo junto durante un cuarto de hora más.

Laminamos el boletus edulis y los hacemos a la plancha. Los colocaremos sobre el guiso a la hora de servir con una ramita de tomillo.

Lengua de ternera estofada con níscalos

Carlos García Rodríguez
Restaurante El Candil / Salamanca

INGREDIENTES

Una lengua de ternera
de aproximadamente 1.200 gramos.

250 gr. de níscalos.
Una cebolla grande cotada en juliana
5 zanahorias en rodajas no muy finas
Media cabeza de ajo
2 tomates
Un mazo de espárragos trigueros
Un cucharón de aceite
Perejil en rama
Tomillo
Clavo de especia
Sal y pimienta
Aceite oliva virgen extra (variedad lechín malagueña)
Chorrito de Brandy
Un vaso de vino blanco tipo fino

ELABORACIÓN

Lavamos la lengua y la cocemos unos 10 minutos en agua hirviendo. Refrescamos y quitamos la piel.

A parte cocemos unos espárragos trigueros.

Ponemos aceite en una cazuela a calentar y rehogamos la lengua. Añadimos los ingredientes anteriores a excepción de los níscalos y un chorrito de brandy y de amontillado. Añadimos agua y dejamos cocer a fuego lento durante aproximadamente dos horas en cazuela. Si utilizan una olla rápida bastan 20 minutos y si utilizan una normal entre 30 y 40 minutos.

Finalmente, añadimos unos níscalos limpios y troceados que cocerán un máximo de diez minutos más.

Cuando esté tierna escurrimos la lengua, reservamos el caldo y la cortamos en rodajas de aproximadamente medio centímetro.

Para salsear pasamos parte del caldo de cocción con los níscalos por un chino.

PRESENTACIÓN

Intercalamos una rodaja de lengua con una capa de las verduras; adornamos con los níscalos y salseamos.

Carrilleras de ternera con Boletus

Javier Núñez y Roberto Cadenas
Restaurante La Barra / León

INGREDIENTES

Ingredientes para 4 personas:

Carrilleras
800 gr. carrilleras limpias
3 uds. cebolla
4 uds. zanahoria
3 uds. ajo
1,5 l. vino tinto
sal y pimienta

200 gr. boletus edulis
200 gr. patata
1dl. aceite de oliva virgen
sal y pimienta

ELABORACIÓN

Dorar las carrilleras salpimentadas limpias con un poco de aceite de oliva. Retirar y fondear la cebolla en juliana, la zanahoria los ajos.
Una vez fondeadas las verduras, añadir las carillenas el vino y reducir.
Cubrir de agua y guisar a fuego suave durante cuatro horas.
A parte cocer la patata en cachelos. una vez cocida romper con ayuda de un tenedor, salpimentar y añadir el aceite. reservar.
Laminar los boletus y pasarlos por la plancha.

PRESENTACIÓN

En un plato plano, colocar la carrillera glaseada, a un lateral los boletus y un montoncito de patata.

Lomo de ciervo con rebozuelos y calabaza a la vainilla

Luis Alberto Lera
Rest. Labrador - Lera / Castroverde de Campos / Zamora

INGREDIENTES

Para 12 personas:

1 lomo de ciervo
2 ajos
Pimienta negra
Tomillo
Romero
Brandy
Aceite
1 Kg.de rebozuelos
2 l. de fondo oscuro
1 cebolleta fresca
3 ajos
Vino de solera

ELABORACIÓN

Limpiar y marinar el ciervo, majar los ajos en el mortero con la pimienta negra, añadírselo al lomo junto a las hierbas y el brandy, añadir el aceite.

Salsa: rehogar la cebolla picada y el ajo, añadir los rebozuelos, cuando estén dorados añadir el vino de solera y reducir, mojar con fondo oscuro, cocer una hora y reducir.

Carrilleras de cerdo ibérico con cóctel de setas

Cesar Bachiller
Restaurante Reyes Católicos / Ávila

INGREDIENTES

Para 4 personas:

800 gramos de carrilleras de cerdo ibérico
½ cebolla.
3 zanahorias
1 ajo
1 hoja de laurel
1 vaso de vino tinto
1 Dl. de aceite de oliva
150 gramos de cóctel de setas variadas (shiitake, nameko, volvarea, llanega, robellón, shimeji).

ELABORACIÓN

Hervir las carrilleras de cerdo ibérico con la hoja de laurel, ½ ajo, las zanahorias, el puerro y el vino tinto.

A parte rehogamos en aceite de oliva la cebolla picada, pochamos y añadimos el pimentón y se lo incorporamos a las carrilleras. Después de hervir una hora y media retiramos las carrilleras, ponemos un poquito de sal y trituramos la salsa y pasamos por el chino. En la salsa damos un último hervor a las carrilleras y rectificamos de sal.

En una sartén freímos ½ ajo, doramos y le añadimos las diferentes setas, el vino blanco y sal. Dejamos reducir y servimos.

PRESENTACIÓN

Emplatamos dos o tres carrilleras, según el tamaño las podemos dejar enteras o filetear, ponemos al lado las setas y unas patatas al horno.

Costilla de buey Valles del Esla estofada con menestra de setas

Victor Martín
Restaurante Trigo / Valladolid

INGREDIENTES

Para 2 personas:

300 gr. costilla de buey
Bouquet garní
1,5 lts vino tinto
100 gr. De setas (B. pinícola, Edulis, Pleurotus Eringii, Lactarius deliciosus)
Sal y pimienta
10 gr. de mantequilla

ELABORACIÓN

Se cortan las costillas al tamaño deseado y se marinan con sal y pimienta durante al menos tres horas. Se doran en una sartén por todas sus caras y se dejan reposar hasta que estén frías. Se envasan al vacío, junto con 50 ml. de caldo de setas, unos 5 gr. de mantequilla y el bouquet garní. Se cuecen por espacio de 10 horas a 75ºC en vapor.

Se enfrían con agua y hielo lo más rápidamente posible.

Por otro lado una vez limpias todas las setas las cortamos al tamaño deseado y las salteamos de forma que destaquen todas por igual. Salteamos todos los tipos de setas por separado con mantequilla, sal y pimienta.

PRESENTACIÓN

Una vez solicitado el plato calentamos la bolsa de vacío al vapor con la costilla y dejamos que coja unos 80º C aproximadamente de temperatura. Sacamos la costilla y secamos bien reservando el jugo.

Marcamos al fuego la pieza de carne dejando un dorado bonito por todas sus caras. A su vez salteamos setas de cada tipo y glaseamos con el jugo reservado, tanto la carne como las setas.

Empanada de manzana y setas

Eugenio Blanco
Restaurante Alborada / León

INGREDIENTES

Para 4 personas:

+/- 500 gr. masa de hojaldre según tamaño
Manzana 1 pieza grande
200 gr. setas de castilla y león (a elección)
100 gr. azúcar
50 gr +/- azúcar lustre
1 huevo

ELABORACIÓN

Estirar la masa de hojaldre bien fina y realizar 8 pequeños rectángulos, coger 4 mitades y colocar una capa de manzana laminada y unas pocas de setas que previamente tengamos un poco confitadas, añadir un poco de azúcar en grano, tapar con el hojaldre restante, pintar con huevo y hornear a 180º C. 15 minutos +/- hasta que el hojaldre este crujiente, por último espolvorear con azúcar lustre y gratinar un poco.

PRESENTACIÓN

Acompañar de compota de manzana o de un helado de turrón y setas.

Helado de chantarellus cibarius

Matilde Herranz Sanz
Restaurante Entrerrobles / Valdeavellano de Tera / Soria

INGREDIENTES

Ppara 12 personas:

400 gr. de chantarellus cibarius
3 claras de huevo
1 l. de nata líquida
250 gr. de azúcar

ELABORACIÓN

Se caramelizan los chantarellus en el azúcar, y se baten junto con la nata.

Se montan las claras a punto de nieve y se añaden con cuidado a la mezcla anterior

Se mete al congelador.

PRESENTACIÓN

Se colocan dos bolas de helado de chantarellus en una copa. Encima se coloca un chantarellus caramelizado y se riega con chocolate caliente.

Flan de huevo con cantharelus

Carlos Manzanedo
Hotel Asador Versus / Burgos

INGREDIENTES

Para 4 personas:

500 gr. de cantharellus cibarius
1/2 docena de huevos
250 gr. de azúcar
1 l. de leche entera
50 gr. de mantequilla
Caramelo
Brandy

ELABORACIÓN

Limpiar los cantharelus y confitarles en un cazo con la mantequilla, dos cucharadas de azúcar y un poco de brandy. En un recipiente mezclar la leche ,los huevos ,el azúcar y los cantharelus confitados.

Batir bien. Caramelizar un molde, añadir la mezcla al molde y colocar en el horno 35 minutos. Servir muy frío.

PRESENTACIÓN

Desmoldar la flanera reservando el caramelo del fondo, colocar en fuente de servir poniendo por encima del flan algunos cantharelus confitados, verter el caramelo por encima de las setas. Acompañar con helado de frutos secos.

HOTEL
ASADOR
Hotel Versus ***
Un hotel
con personalidad

Babarois de boletus con gelatina de rebozuelos y helado de Anís Castellana

Óscar Hernando Torrego
Restaurante Maracaibo / Segovia

INGREDIENTES

Babarois:
200 gr. leche
200 gr. nata
120 gr. yema
80 gr. azúcar
350 gr. boletus
300 gr. azúcar
1000 gr. nata semimontada
22 hojas gelatina
Bizcocho de chocolate
200 gr. yema
500 gr. huevos
400 gr. azúcar
300 gr. claras
150 gr. azúcar
120 gr cacao en polvo
120 gr. harina
Gelatina de rebozuelos y Naranja
250 gr. rebozuelos
250 gr. azúcar
500 gr. zumo de naranja
1 pizca de agar-agar
10 hojas de gelatina
Merengue Italiano
150 gr. clara
225 gr. azúcar
75 gr. agua
Helado de romero y anís Castellana
½ lito de nata 35 %
½ litro de leche
100 gr. estabilizante
200 gr. azúcar
25 gr. yema liquida
50 cl. anís castellana
1 manojo de romero (10 gr. aprox)
Tierra dulce
100 gr. galleta María
125 gr. mantequilla

ELABORACIÓN

Babarois
Limpiar los hongos y triturar con los 300 gr. de azúcar cocer hasta obtener una textura de compota. Aparte cocer la nata y la leche con las yemas y el azúcar a modo de crema inglesa, cuando espese añadimos la gelatina y la compota de hongos. Enfriamos hasta los 35ºC e incorporamos la nata semimontada de dos veces.

Bizcocho de chocolate
Montamos los huevos, las yemas y el azúcar. Por otro lado montamos las claras con el azúcar y juntamos las dos masas. Por último mezclamos el chocolate, la harina y tamizamos sobre la masa. Horneamos a 220ºC 5 minutos.

Gelatina de rebozuelos y Naranja
Hacemos una mezcla con las setas y el azucara. Lo trituramos y lo colamos. Llevamos la mezcla a la ebullición, incorporamos el agar y las gelatinas por último el zumo.

Merengue Italiano
Con el agua y el azúcar hacemos un almíbar a 120 ºC e incorporamos en hilo fino sobre las claras montadas.

Helado de romero y anís Castellana
Imfusionamos el romero y el anís en la nata y la leche. Colocamos la infusión y hacemos un batido con los demás ingredientes reposamos la mezcla 24 h. y congelamos.

Tierra dulce
Trituramos la galleta y deshacemos la mantequilla. Horneamos 220 ºC 10 min.

PRESENTACIÓN

En un molde rectangular,la base de bizcocho de chocolate encima una capa de unos 3 cm, con la crema de hongos dejamos que se enfríe, después una capa fina de gelatina de rebozuelos ,otra de crema de hongos y terminamos con el merengue. Con un soplete flambeamos el merengue.

Canutillos de rebozuelos rellenos de crema de Cantharellus Cibarius

Jesús Prieto Marquiegui
Restaurante Serrano / Astorga / León

INGREDIENTES

Para 6 personas:
Canutillos
250 grs de leche
125 grs de aceite
3 grs de vinagre
3 grs de sal,
+ ó - 350 gr. de harina (1parte de harina de rebozuelos por dos de harina de trigo)
Crema de rebozuelos
½ litro de leche
monda de naranja
150 gr. de azúcar
Rama de canela
80 gr. de Maizena
3 yemas de huevo
Robezuelos

ELABORACIÓN

Canutillos
Amasar todos los ingredientes hasta que consigamos una masa extirable, reposar ½ hora y extenderla muy fina con ayuda del rodillo sobre una mesa cortar en tiras finas enrollar en canutillos y freír en abundante aceite de girasol.

Crema de rebozuelos
Ponemos a hervir la leche con el azúcar y la canela, dejamos infusionar 10 minutos desleímos las yemas de huevo con la Maizena y añadimos a la leche llevamos a ebullición y añadimos lo rebozuelos confitados y picados.

Rebozuelos confitados
Haremos un caramelo liquido cuando este, pondremos en el caramelo los rebozuelos frescos y dejamos que evapore toda el agua hasta que nos quede un caramelo liquido) dejamos enfriar rellenar solo los canutillos que se vallan a usar y espolvorear con azúcar glace por encima.

PRESENTACIÓN

Rellenar los canutillos y espolvoreamos de azúcar glace, los colocamos en el centro del plato, al rededor colocamos unos rebezuelos confitados y salseamos con su almibar

Migas de pan caramelizadas con rebozuelos y helado de queso de cabra

Javier Núñez y Roberto Cadenas
Restaurante Barandal / León

INGREDIENTES

Para 4 personas:

Migas de pan
100 gr azúcar
80 gr mantequilla de Valdeón
200 gr pan de centeno(del día anterior)
80 gr rebozuelos

Helado de queso de cabra
5 dl. leche
300 gr. queso de cabra
75 gr. azúcar
35 gr. glucosa
5 gr. estabilizante

Polvo de mencía
100 gr. vino reducido
50 gr azúcar glace

Maraña de avellana
100 gr. azúcar Isomalt
100 gr. de licor avellana

ELABORACIÓN

Migas de pan
Derretir la mantequilla, saltear los rebozuelos, caramelizar con el moscovado e ir añadiendo el pan cortado en daditos hasta que caramelice éste.

Helado
Hervir todos los ingredientes y dejar reposar 24h. Introducir la mezcla en un bidón de Paco-jet, helar a -18ºC. Turbinar al momento.

Polvo
Mezclar los ingredientes, triturar y secar sobre un Silpat en horno a 70ºC durante 2h.

Maraña
Derretir el Isomalt. Con ayuda de una jeringuilla verter hilos finos directamente sobre el licor dando diferentes formas.

PRESENTACIÓN

Sobre un cuenco colocamos un nido de migas encima una quenelle de helado y encima de este la maraña, a un lateral espolvoreamos el vino.

Torrija de pan Candeal, helado de leche merengada y bombones de colmenillas

Agustín Maillo Seisdedos
Restaurante Mirasierra / Mogarraz / Salamanca

INGREDIENTES

Para 4 personas:

Torrija de pan Candeal
4 rebanadas de 50 grs. de pan Candeal sin la corteza
El baño: ½ l. de leche, una vaina de vainilla, un palo de canela, peladura de un cuarto de limón y dos huevos.
Mantequilla
Aceite de oliva
Azúcar.
Helado de leche merengada
300 gramos de leche,
250 gramos de nata (35% M.G.),
La piel de dos limones,
1 ramita de canela
65 gramos de azúcar.
Bombones de colmenillas
Almíbar: 300 grs. de azúcar y un litro de agua
250 grs. De colmenillas de tamaño medio,
200 grs. de chocolate de cobertura negro
Crema pastelera: 100 grs. de azúcar, ½ l. de leche, 50 grs. de maicena, peladura de naranja y limón, vaina de vainilla 3 huevos y chorrito de cointreau.

ELABORACIÓN

Torrija de pan Candeal
Ponemos al fuego un cazo con la leche, la canela, la vainilla y la piel de limón, llevamos a ebullición y dejamos enfriar. Una vez fría, colamos, batimos los huevos y se los añadimos. Con este baño empapamos el pan, lo rebozamos en azúcar y lo freímos en la mezcla de mantequilla y aceite bien caliente.

Helado de leche merengada
Pon la leche en un cazo con el azúcar, la canela y la piel de un limón sin la parte blanca. La piel del otro limón rállala antes de hacer el helado. Lleva la leche a ebullición y después baja el fuego, infusiona durante diez minutos y retira del fuego.
Deja enfriar a temperatura ambiente y después en el frigorífico al menos durante cuatro o seis horas, pues para hacer el helado en la heladora, conviene que los ingredientes estén bien fríos. Antes de introducirla en el frigorífico puedes mezclarla ya con la nata y la piel del limón rallada. Meter en la heladora y dejar que se haga durante 45 minutos.
Si no dispones de heladora, puedes poner la mezcla en un recipiente en el congelador y batirlo cada media hora para que no forme cristales y coja algo de aire, lo que le dará esponjosidad.

Bombones de colmenillas
Para la crema pastelera ponemos todos los ingredientes en un cazo y le damos calor mínimo sin dejar de remover con varilla. Retirar cando coja cuerpo.
Hervimos las colmenillas 5 minutos en el almíbar, escurrimos y dejamos enfriar. Con ayuda de una manga o un biberón, las rellenamos con la crema. Derretimos el chocolate al baño María y sumergimos las colmenillas rellenas hasta la mitad, las ponemos verticalmente en papel vegetal y reservamos en el frío.

PRESENTACIÓN

Colocar a un lado la torrija y enfrente el helado al que espolvorearemos con canela y colocar unos bombones de colmenillas.

Pastel fluido de almendras y rebozuelos

Rubén Escudero
Restaurante Rubén Escudero / Valladolid

INGREDIENTES

Para 4 personas:

80 gr. de almendra cruda pelada.
4 yemas de huevo.
60 gr. de mantequilla.
40 gr. de azúcar.
1 clara de huevo
50 gr. de agua
50 gr. de azúcar
50 gr. de rebozuelos

ELABORACIÓN

Primeramente mezclamos los 50 gr. de agua los 50 gr. de azúcar y los 50 gr. de rebozuelos cortados en trozos y los cocemos hasta que se caramelizan ,una vez caramelizados extendemos sobre un Silpat y reservamos.

Necesitamos moldes de acero de unos 8 ó 10 cm. de diámetro que engrasaremos de mantequilla y posteriormente enharinaremos para que no se peguen también cortaremos unos papeles de horno para las bases de estos.

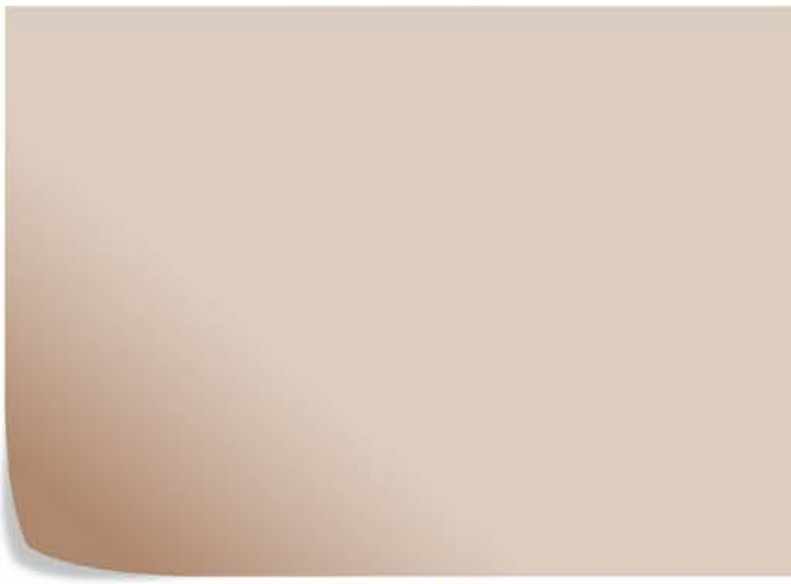
El primer paso es fundir la mantequilla con mucho cuidado, trituramos las almendras con la turmix hasta conseguir una masa con textura de mazapán y la mezclamos con la mantequilla muy bien.

Juntamos las yemas con el azúcar y las montamos a una temperatura de unos 50 grados.

Montar la clara de huevo sin llegar a ponerla a punto de nieve.

Mezclar la pasta de almendras y mantequilla con las yemas con mucha delicadeza y seguidamente la clara de huevo. Verter la mezcla resultante dentro de los moldes previamente preparados hasta cubrir 1/3 de su volumen e introducimos en el centro del pastel cachitos de los rebozuelos caramelizados tapándolos con la mezcla y congelarlos durante unas 24 horas.

Finalmente lo introducimos congelados en el horno precalentado a 190°C sobre una placa caliente. Hornear durante 7 minutos y medio. Es importante no pasarse en la cocción para que el interior quede “fluido”.



La riqueza micológica y gastronómica de **Castilla y León** de la mano de sus mejores cocineros

Junta de Castilla y León

CASTILLA Y LEÓN ES VIDA

CASTILLA Y LEÓN