



XXIII edición  
**BUSCAsETAs**  
Jornadas gastro-micológicas de Castilla y León



## MENÚ BUSCAsETAs 2024

### Níscalos escabechados al estilo de la casa

*Elaboramos un guiso tradicional, cebolla, níscalos a fuego lento junto a pimienta y laurel, lo mojamos con oloroso Alfonso de González Byass y agregamos la manzanilla de Sanlúcar de Barrameda*

### Boletus salteados, salsa de foie con huevo a baja temperatura

*Salteado de boletus sobre una salsa de foie de Villamartín y huevo cocinado a 65º*

*Recomendamos romper el huevo y mezclar con la salsa y los boletus*

### Garbanzos de tierra de campos guisados con setas de la sierra de la culebra

*Guisamos garbanzos de la variedad pedrosillano y agregamos un conjunto de setas seleccionadas de la sierra de la culebra*

*Recomendamos tomarlos con una vinagreta que mejora exponencialmente el plato*

### Arroz de faisán criado por conservas AMO en Santoyo con rebozuelos

*Nuestro primer plato con el faisán fresco de AMO criado en Santoyo, preparamos un guiso tradicional, cebolla, puerro, zanahoria, laurel*

*Salteamos los rebozuelos junto a la verdura y el tomate agregamos el arroz, la carne desmigada y lo mojamos con el caldo. Por otro lado marcamos la pechuga y la colocamos sobre el arroz cuando este está terminado*

### Albóndigas de ciervo y amanitas caesareas glaseadas sobre parmentier

*Incluir ciervo en un menú a veces es complicado, para hacerlo más accesible picamos la carne rompiendo las fibras, la mezclamos con papada de cerdo y agregamos las setas salteadas, elaboramos una demi glace para mojar las albóndigas y las presentamos sobre un parmentier elaborado con la mantequilla de oveja de quesos lavega*

### Crema de queso y trompetas negras sobre crumble

*Preparamos un almíbar al que agregamos las trompetas negras, trituramos junto a nata, queso y algunas setas, introducimos en un sifón y presentamos acompañada de crumble y trompetas negras laminadas*