



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