



XXIII edición
BUSCA SETAS
Jornadas gastro-micológicas de Castilla y León



“Níscalos escabechados al estilo de la casa”

Elaboramos un guiso tradicional, pochamos cebolla, agregamos los níscalos, dejamos que se cocine a fuego lento junto a pimienta y laurel, al rato agregamos el oloroso Alfonso de Gonzalez Byass y la manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.

“Boletus salteados, salsa de foie con huevo a baja temperatura”

Salteamos los boletus con AOVE, por otro lado cocinamos el foie de Villamartín de Campos al que agregamos un chorro de nata y trituramos para lograr la salsa que servimos a temperatura ambiente, para terminar cocemos huevos a 65°.

Para disfrutar de este plato recomendamos unificar los tres ingredientes, rompiendo el huevo y removiéndolo junto a las setas y la salsa de foie.

“Garbanzos de tierra de campos guisados con setas de La Sierra de la Culebra”

Cocemos garbanzos de 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 criados en Santoyo, preparamos un guiso tradicional, con cebolla, puerro zanahoria y laurel, desmigamos el faisán de y lo reservamos. Por otro lado reservamos el caldo del guiso para cocer el arroz.

Salteamos los rebozuelos junto a la verdura y el tomate agregamos el arroz, la carne 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”

Elaboramos las albóndigas con carne de ciervo y papada de cerdo, a las que agregamos las setas salteadas, mojamos con una demi glace de ciervo y lo presentamos sobre un parmentier de patata, nata y mantequilla de oveja de quesos la Vega.

“Crema de queso y trompetas negras sobre crumble”

Preparamos un almibar de setas y lo trituramos junto a nata y queso, lo introducimos en un sifón, presentamos la espuma sobre un crumble de galletas.

40 €

