

# lapas y aperitivos con setas



# Tapas y aperitivos con **SETAS**

Primera edición: septiembre de 2016

© de la idea editorial: Mosquito Books Barcelona, SL

© de las recetas y elaboración de los platos: Carlos Robafum

© de las fotografías: Carlos Janer

© 9 Grupo Editorial  
Lectio Ediciones  
C/ Muntaner, 200, ático 8ª • 08036 Barcelona  
Tel. 977 60 25 91 • 93 363 08 23  
lectio@lectio.es  
www.lectio.es

Estilismo: Judit Pous

Diseño y composición: Imatge-9, SL

Impresión: Leitzaran Grafikak

ISBN: 978-84-16012-79-4

DL T 1120-2016

*La Menestra • 4*

# Tapas y aperitivos con **SETAS**

**Carlos Robafum**

FOTOGRAFÍAS DE CARLOS JANER

ediciones  
**Lectio**

# INTRODUCCIÓN



Cuando llega el tiempo de las setas, en nuestro país todo el mundo corre. Algunos corren de madrugada, los fines de semana, con la cesta colgada en el brazo, para estar cuando amanece en aquel sitio secreto e inconfesado donde crecen unos níscalos extraordinarios. Otros corren para ver lo que han encontrado los demás. Y otros corren, quizás los más numerosos, para sentarse en la mesa y disfrutar de este manjar delicado y huidizo, que, si bien está compuesto en un porcentaje elevadísimo por agua, tiene un sabor exquisito.

Normalmente, las setas nos las comemos como un plato que posee entidad propia, si la calidad y la cantidad de la cosecha así lo aconsejan, y también solemos utilizarlas como delicioso acompañante para la carne, la caza, las ensaladas... Pero quizás no hemos dedicado suficiente tiempo ni creatividad a convertir las setas en lo que proclama el libro que tenéis en vuestras manos: tapas y aperitivos, entrantes para antes de empezar a comer, que a veces incluso se convierten en un primer plato, o también, y cada vez más a menudo, en comida completa: *comida de tapas*.

Dice el diccionario que una tapa es una pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida. El diccionario, sin embargo, no sabe que las tapas han experimentado un eco y una generalización que eran poco previsibles hace apenas una generación. Ahora las tapas, las tapas bien cocinadas, son verdaderas maravillas gastronómicas en formato bolsillo, pero han perdido su connotación subordinada respecto a la bebida, y también incluso, y cada vez más, su sentido de introducción a otras comidas más importantes. Las tapas, hoy, tienen entidad de por sí, y tal novedad las hace especialmente pertinentes; de la misma forma, y al dejar atrás su inicial espíritu introductorio, también resulta más atractivo y adecuado presentaros una colección de recetas de tapas y aperitivos que utilizan las setas como ingrediente principal.

Esta obra, pues, os presenta algunas recetas de tapas, aperitivos y entrantes cuyo ingrediente principal es la seta. Y como este libro está hecho aquí, por uno de aquí, no será extraño que se rija por algunos principios que os pueden interesar.

El primero, y quizás más importante, es que todas las setas que aquí encontraréis son setas españolas, recogidas en España. En este recetario no encontraréis especies extrañas, raras o poco comunes, muy al contrario: hemos hecho un esfuerzo para dar cabida, exclusivamente, a la normalidad en cuanto a setas más absoluta.

El segundo principio es la sencillez, la falta de pedantería o el afán de sofisticación que a veces hacen de un libro un laberinto del que resulta difícil dar con el quid de la cuestión. Cada frase de esta obra ha sido pensada para que se entienda, y si una instrucción se podía expresar con tres palabras, con toda seguridad no hemos empleado cuatro.

La tercera pata de este humilde taburete gastronómico es el tiempo, la velocidad de realización. Aunque nunca hemos dejado de incluir una receta de preparación demasiado larga, si la tapa lo valía, sí hemos optado por reflejar en estas páginas las recetas que tardaréis menos tiempo a realizar. Y es que esta es una virtud que hay que tener muy en cuenta en este manual: las recetas aquí explicadas no son difíciles y tampoco son lentas.

Así pues, a través de los principios de proximidad, simplicidad y economía que os acabamos de presentar, lo más importante es lo bien que huele solo con echar un vistazo a las fotografías o con leer algunas preparaciones. Es la única cosa que os podemos garantizar: todas y cada una de las recetas aquí contenidas, por poco bien hechas que estén, desembocarán en unas tapas y unos aperitivos riquísimos.

Níscalos, setas de Burdeos, oronjas, rebozuelos, champiñones, setas de cardo, higróforos escarlata...

Minipizzas, croquetas, risottos, tortillas, cremas, confitados...

Con patatas, manitas de cerdo, bacalao, verduras, carne, pollo...

Presentados como hamburguesas, cremas, ensaladas, paquetitos, pasta fresca...

Cogedlo todo, combinadlo a vuestro gusto, ¡y os chuparéis los dedos!

EL AUTOR

# ENSALADA DE NEGRILLAS



## Ingredientes

- 80 g de lechuga variada
- negrillas
- 4 espárragos verdes
- 10 pasas
- 10 pipas de calabaza peladas
- 4 rabanitos
- aceite de oliva extra
- sal al gusto

- » Desechamos la parte más dura de los espárragos. Los escaldamos en agua hirviendo durante 30 segundos y, acto seguido, los enfiamos en agua y hielo. Los cortamos por la mitad longitudinalmente.
- » Lavamos y salteamos las negrillas.
- » Cortamos los rabanitos a gajos.
- » En un vaso ancho, ponemos las variedades de lechuga e intercalamos las negrillas, las pasas, los rabanitos, las pipas y los espárragos.
- » Lo aliñamos con sal y aceite de oliva virgen extra.



Para esta receta, también podemos utilizar negrillas en conserva como las de la fotografía. Las que vemos aquí corresponden a la especie *Volvariella volvacea*, que, aunque se comercializan como negrillas, son en realidad setas de la paja de arroz, de procedencia asiática.



# BACALAO, TOMATE CONCENTRADO Y BOLETOS BABOSOS



## Ingredientes

- 300 g de bacalao desalado
- ½ cebolla
- 2 tomates
- 2 dientes de ajo
- 30 g de boletos babosos
- aceite de oliva
- sal

- » Lavamos con un trapo húmedo los boletos babosos y, si fuesen de gran tamaño, quitamos la esponja que tiene bajo el sombrero.
- » Pelamos y picamos muy pequeña la cebolla y empezamos a cocerla en una paella con un chorrito de aceite de oliva. Cuando esté muy dorada, incorporamos el tomate rallado y dejamos concentrar el sofrito.
- » En otra paella con aceite, freímos el ajo pelado y cortado a rodajas un poco anchas. Cuando tengan color, incorporamos los boletos babosos cortados a rodajas y lo salteamos.
- » En un cazo con suficiente aceite para que cubra el bacalao, lo sumergimos y lo confitamos a baja temperatura (unos 45 °C).
- » Para presentar el plato, ponemos el sofrito de tomate como base del plato, el bacalao encima y terminamos con los boletos babosos y los ajos.



Bajo el nombre de boleto baboso se denominan varias especies del género *Suillus*. También se denomina boleto pringoso. El boleto granulado es el más apreciado.

