

ORUS

A close-up, profile photograph of a chef with dark, curly hair and a light beard, wearing a white chef's coat. He is holding a large, brown, textured mushroom in his right hand, looking at it intently. The background is a blurred kitchen setting.

elEconomista
OCTUBRE 2011

SETAS, LAS ESTRELLAS DEL OTOÑO

EL CHEF PACO RONCERO OFRECE
LAS CLAVES PARA DEGUSTARLAS

VEGA SICILIA PRESENTA
EN 'ORUS' SUS NUEVOS
CALDOS PARA 2012

"EL BOLETUS ES LA SETA MÁS VERSÁTIL"

PACO RONCERO, UNO DE LOS COCINEROS MÁS RECONOCIDOS DE ESPAÑA, NOS DA SUS CLAVES SOBRE LAS SETAS COMO ELEMENTO IMPRESCINDIBLE DE LA DESPENSA DEL OTOÑO.

POR ANA MARCOS

Las setas, junto a la caza, constituyen el producto más importante del otoño para nosotros. Son piezas estelares de la temporada y sirven tanto para elaborar platos tradicionales como más modernos". Quien así se expresa es Paco Roncero, chef del restaurante La Terraza del Casino (Madrid) y que cuenta en su haber con dos estrellas Michelin.

Un cocinero multipremiado y mundialmente reconocido –mañana sirve una cena a Elton John para 800 personas en su Fundación–, que hoy se sienta con *Orus* para darnos su opinión sobre las setas y su importancia dentro del universo gastronómico.

La variedad de ejemplares, formas, texturas y sabores, junto a su versatilidad en la cocina son las principales características "que las hacen ocupar un lugar de honor en nuestros fogones. Hay tantas y tan distintas setas que siempre encontramos alguna que se adecúe especialmente a alguna preparación, tanto como elemento principal, como en guarnición, caldos... son muy adaptables", afirma Roncero.

Como principal objetivo, evitar que cocciones demasiado prolongadas anulen los delicados sabores que usualmente tienen los hongos. Y dos premisas importantes: "Además de comprarlas en verdulerías, con lo cual tendrán todas las garantías, están muy buenas en cocciones a baja temperatura, lo que llamamos confitadas, o con un salteado rápido, para que no pierdan aromas, sabores, ni textura". El cocinero, desde sus inicios en el restaurante del antiguo Casino de Madrid, un edificio decimonónico perfectamente restaurado que es una de las grandes joyas arquitectónicas de la capital, ha introducido las setas como uno de los grandes protagonistas de la carta de otoño. Y este año no es una

excepción. Exquisiteces como Rape con setas, Macarrones al hierro y mangostán, Rabo de toro con puré de boletus y col china o Declinación de liebre y su civet con setas son algunas de las novedades de la carta para esta temporada.

Roncero no tiene una seta preferida y afirma que cada una tiene su papel en la cocina. "Los nísalos son perfectos para guisos, el rebozuelo está muy bueno salteado, con jugo de carne, con huevo... y el boletus es quizás el más versátil".

Además de las setas conocidas de siempre, la cocina fusión por una par-

"SIEMPRE ENCONTRAMOS ALGUNA SETA QUE SE ADECUA A ALGUNA PREPARACIÓN. SON MUY ADAPTABLES"

te y la proliferación de restaurantes asiáticos en nuestro país, también han puesto en el candelero distintos ejemplares antes nunca utilizados en la cocina nacional. La shitake, una seta de cultivo con un sabor muy especial, llegó hace varios años de Oriente y hoy ya es conocida; junto a ella la enoki, de color marfil, alargada y de crujiente textura, es la gran novedad. "Yo la he utilizado como si fueran fideos y queda bárbara", afirma Roncero.

Para finalizar, dos consejos del maestro para seguir en casa: "Las setas admiten muy bien la congelación y también la deshidratación, como formas excelentes para conservarlas".





REPORTAJE

Paco Roncero, el chef del Casino de Madrid, elaboró dos recetas para 'Orus' con el producto estrella del otoño.

FERNANDO VILLAR

TARTA DE CEPES CON CEBOLLA Y BACON Y COSTILLAS DE CONEJO

Ingredientes (4 pax):

PASTA FILO (4), CEPES CONFRITADOS (cabezas) (400 gr.), TOMILLO FRESCO, ROMERO FRESCO, LAUREL, AJO FRESCO, ACEITE DE OLIVA 0.4 (825 ml.), SAL FINA, BACON (300 gr.), BOLETUS CONGELADOS (pies) (300 gr.), CEBOLLAS (200 gr.), NATA LÍQUIDA (50 ml.), OPORTO (20 ml.), PIÑONES (185 gr.), COSTILLAR DE CONEJO (350 gr.), ACEITE DE BOLETUS (elaboración anterior) (60 ml.), VINAGRE DE JEREZ (30 ml.), PRALINÉ DE PIÑONES (elaboración anterior) (75 ml.), QUESO PARMESANO (20 gr.).

Elaboración:

Para las láminas de pasta filo:

1. Pintar las hojas de pasta filo con mantequilla clarificada. Doblar a la mitad y otra vez a la mitad hasta conseguir cuatro capas. 2. Cortar en círculo de 12 cm. de diámetro. 3. Cocer en el horno a 200°C con peso encima hasta que adquiera un ligero color dorado. 4. Separar en dos partes de dos capas cada una y conservar en seco.

Para los ceps con fritados:

1. Rebanar la base del pie de ceps y recortar el exceso de esponja amarilla que tiene debajo de la cabeza. 2. Limpiar la cabeza del ceps con un paño húmedo. 3. Escaldar 15 seg. aprox. Escurrir y poner a punto de sal. 4. Aromatizar el aceite de oliva con el ajo y las hierbas. 5. Calentar el aceite a 70°C. 6. Introducir los ceps y mantenerlos durante 15 min. 7. Retirar del fuego y dejar macerar un mínimo de 24 h. 8. Escurrir y envolver en papel film y congelar.

Para las láminas de ceps:

1. Cortar las láminas de ceps de 0,2 cm. en la máquina cortadora de fiambre. 2. Poner las láminas de ceps superpuestas entre sí 0,5 cm., sobre un papel siliconado, formando un círculo de 12 cm. de diámetro.

Para las costillas de conejo:

1. Limpiar el costillar de conejo y sacar costillas dobles, unas cinco por pax. 2. Guardar en la nevera.

Para el relleno de cebolla y bacon:

1. Pelar y cortar la cebolla en juliana fina, rehogar con mantequilla a fuego suave en un rondón tapado hasta que quede totalmente cocida y transparente. 2. Laminar el bacon en la máquina cortadora de fiambres y cortar en 'brunoise'. Blanquear el bacon en agua hirviendo, escurrir y saltar en una sartén antiadherente hasta que esté

crujiente. Escurrir de toda la grasa posible. 3. Picar los ceps en 'brunoise' y dorar en una sartén antiadherente.

4. Mezclar la cebolla, el bacon y los ceps. Rehogar. 5. Añadir nata reducida. Dejar cocer 5 min. a fuego suave.

Poner a punto de sal y pimienta. 6. Mojar con el Oporto y dejar cocer a fuego suave 5 min. más. 7. Repartir en bolsitas de vacío y conservar hasta el momento de su uso.

Para el praliné de piñones:

1. Tostar los piñones a una T° de 120°C durante 20 minutos aproximadamente, y dejar enfriar en la misma placa. 2. Triturar en el vaso americano junto al aceite de ceps hasta que se produzca una salsa fina y homogénea.

3. Poner a punto de sal y vinagre. Colar por un chino fino de malla metálica, y guardar en un recipiente tapado en la nevera hasta el momento de su uso.

Para la vinagreta de piñones:

1. Tostar los piñones a 120°C durante 20 min. aproximadamente, y dejar enfriar en la misma placa. Trocear los piñones con la ayuda de un cuchillo y guardar en un recipiente tapado hasta el momento de su uso. 2. Picar muy fino el cebollino y guardar en la nevera hasta el momento de su uso.

NOTA: Mezclar los piñones y el cebollino con la vinagreta en el momento de su uso para que los piñones no se ablandan.

Para el crujiente de parmesano:

1. Rallar el queso parmesano sobre un papel de horno y hornear a 170°C durante 10 min. aproximadamente hasta que adquiera un ligero color dorado.



HUEVO COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON ESTOFADO DE SETAS

Ingredientes (12 pax):

12 HUEVOS DE GALLINA, FALDA DE TERNERA (300 gr.), CALDO CARNE STARLUX, ZANAHORIAS (15 gr.), CEBOLLAS (20 gr.), PUERROS (10 gr.), TOMATE ROJO ENSALADA (210 gr.), AGUA (800 ml.), HUESOS FRESCO RODILLA, VINO TINTO JOVEN (720 ml.), ALCACHOFA (250 gr.), SETA NISCALO (500 gr.), SETA REBOZUELO (500 gr.), JUGO DE CARNE (elaboración anterior) (450 ml.), TRUFA NEGRA (55 gr.), CHALOTAS (25 gr.), MANTEQUILLA (100 gr.), OPORTO (250 ml.), SAL FINA Y SAL MALDON.

Elaboración:

Para los huevos escalfados a baja temperatura:

1. Introducir los huevos en el 'roner' a una temperatura de 63° C durante 35 min. aproximadamente. 2. Enfriar en agua con hielo lo más rápido posible. 3. Conservar en la nevera hasta el momento de su uso.

Para el estofado de setas:

1. Escoger las setas más pequeñas y bonitas. 2. Limpiar el pie de toda la tierra y el sombrero con un paño húmedo. 3. Conservar entre papeles de celulosa y lo más secas posible en la nevera. 4. Limpiar las alcachofas y cortar en cuartos. Conservar en agua con unas hojas de perejil. 5. Pelar y despepitarse los tomates y cortar a dados de 0,5 cm. 6. Al momento del pase, saltar los cuartos de alcachofa y los dados de tomate en una sartén antiadherente. Añadir las setas y saltar todo el conjunto durante 2 min., mojar con el jugo de carne y dejar cocinar 5 min. más.

Para la salsa de Oporto y trufa:

1. Picar y rehogar la chakota con una nuez de mantequilla. 2. Añadir el oporto, reducir a la mitad. 3. Agre-

gar el jugo de carne y reducir hasta obtener el punto deseado. Colar por un chino. 4. Ligar con mantequilla y agregar la trufa picada. 5. Poner a punto de sal y mantener caliente en un baño maría hasta su uso.

Para el jugo de carne:

1. Juntar el vino con el azúcar y poner a reducir a fuego medio hasta que el vino haya reducido a la mitad. Colar y reservar. 2. Limpiar la zanahoria, cebolla y puerro en abundante agua fría y cortar en 'miepok'. 3. Rehogar las verduras en una cazuela con un poco de aceite de oliva. Una vez rehogadas, añadir el tomate troceado y cocer a fuego medio hasta que pierda toda el agua.

4. En otra cazuela ir asando las carnes por separado. Deben quedar bien doradas por todas partes, e ir desglasando la cazuela con agua cada vez que cambiamos de tipo de carne. 5. Guardar las carnes sobre una placa con agujeros para recuperar la sangre y jugos interiores que puedan soltar. 6. Juntar las carnes y la bresa en una olla y añadir el vino reducido y estofar 10 min. 7. Añadir el agua indicada, los jugos del desglasado, la sangre y jugos interiores. 8. Cocer durante 6 h. a fuego lento, desglasando y espumando. 9. Colar y guardar. Acabado y presentación:

1. Abrir los huevos cocidos a baja temperatura y mantener calientes en un baño a una temperatura de 45° C. Mantener al menos 10 min. para que llegue a calentarse en su interior. 2. En el fondo de un plato sopeo poner las setas estofadas y en el centro el huevo cocido a baja temperatura. 3. Terminar sazonando por encima con la salsa de Oporto y trufa. 4. En sala, poner por encima unas láminas de trufa negra.

Observaciones:

1. Punto de cocción del huevo escalfado y las setas. 2. Usar siempre setas pequeñas y en fresco.

Para disfrutarlas a mesa y mantel

Desde la cocina más sofisticada a la más sencilla: todas tienen su punto de mira en las setas como uno de los elementos protagonistas de la cocina en otoño. El restaurante **Paradis Madrid**, de cocina catalana, puede presumir de haber instaurado la moda micológica en la capital, cuando aquí no se pasaba de los *champis* al ajillo. Sus interesantes jornadas, que todavía siguen celebrando, ofrecen platos como Arroz con setas de cardo, *Carpaccio* de amanitas con gamba roja o su Olla marinera de llanegas. El madrileño **Café de Oriente** ofrece hasta el 3 de noviembre un menú especial elaborado por el chef Roberto Moral con preparaciones como la Merlu-

za con rebozuelos o la Pintada rellena de hongos. También en la capital, restaurantes como **La Cocina de María Luisa** (la dueña es soriana, tierra riquísima en setas) o en el sencillo bar **El Cisne Azul**, por Chueca, nunca fallan sus preparaciones. **Viridiana** es otro que las utiliza a conciencia, como también lo hace Iñaki Camba en **Arce**. La sierra madrileña es rica en hongos y en el restaurante del hotel **Santa María de El Paular** (Rascafría) cada año por estas fechas ofrecen las mejores especies serranas, como la seta de cardo. En Soria, está **Maroto** o **Casa Vallecas** (Berlanga de Duero), donde los hongos siempre mandan en temporada. Cataluña es tierra muy aficionada a la micología, con sus niscalos o *rovellons*

a la cabeza. En el precioso Berguedá se encuentra el restaurante **Sala**, uno de los pioneros en especializarse en setas. El **Racó de Can Fabes** (Sant Celoni), a pesar de la triste desaparición de Santamaría, sigue con su espléndido recorrido micológico en carta y en **Freixa Tradició** (Barcelona) se guisan las setas como antaño, fricandós, etc... En plena comarca de La Garrotxa, **Ca L'Enric** (Girona) las utiliza como materia prima estrella en otoño. El chef Francis Paniég, en su restaurante **El Portal de Echaurren** (Ezcaray, La Rioja) halla en su entorno boscoso y húmedo la materia prima perfecta para preparar platos con setas, tanto en salteado al estilo tradicional, como ya en preparaciones más sofis-

ticadas. Y Jesús Sánchez, en su **Cenador de Amós**, trata los hongos con primor. En **Huesca**, otra zona setera privilegiada, es **Flor** (Barbastro), pleno Somontano, proponen platos con un ligero toque vanguardista. Ya en el otro extremo de España, el restaurante onubense **José Vicente**, en plena sierra de Aracena, organiza jornadas con setas de la zona, como los gurmuelos (*Amanita ponderosa*) seta de primavera endémica de la zona. Y desde luego, todos los grandes restaurantes, desde **Arzak** a **Martín Berasategui**, **Can Roca**, **Atrio**, **Quique Dacosta**, **Ramón Freixa**, **La Terraza del Casinó** o **Calima**, entre otros, consideran las setas materias primas de primera línea.