

Lucas

Nombre de la receta: Setas en vinagre

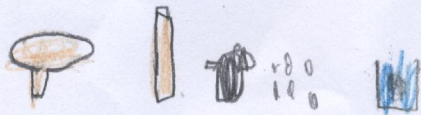
¿Quién me la ha enseñado? Mi abuela Antonia

Es típica de: España

INGREDIENTES:

Setas / vinagre / sal / aceite /
perejil / ajo / agua .

ELABORACIÓN:



1. lavamos las setas y las cortamos
en trozos grandes.

2. las dejamos 10 minutos sumergidas
en agua / vinagre y sal .

3. Cuando pasen 10 minutos las lavamos

Y se cubren con aceite . 5o se le añade ajo

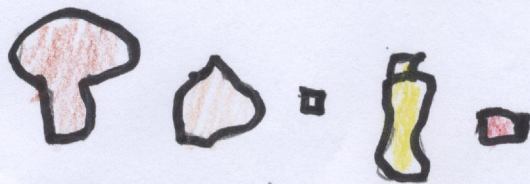
5o se le añade perejil y ajo picado

Nombre de la receta: SETAS A LA PLACHA CON JAMON

¿Quién me la ha enseñado? Mi madre

Es típica de: Madrid

INGREDIENTES:



• 500g de setas, 6 dientes de ajo, sal gorda.

Aceite de oliva virgen y Jamon serrano en tacos

ELABORACIÓN:

1. Salteamos el ajo y el jamon

2. Limpiamos las setas con un paño
humedo

3. Salteamos las setas con aceite y añadimos Sal

4. Se ponen las setas en un plato con los
tacos de jamon y los ajos



Leo

Nombre de la receta: Setas de ajillo

¿Quién me la ha enseñado? Mi madre

Es típica de: España

INGREDIENTES:

500 gramos de setas, 5 dientes de
ajo, sal, perejil fresco, 1 chorrito de vinagre
y 100 ml de vino blanco

ELABORACIÓN:

1 pelamos los dientes de ajo y los cortamos en
laminas aunque tambien podemos poner el ajo
picado final mente.

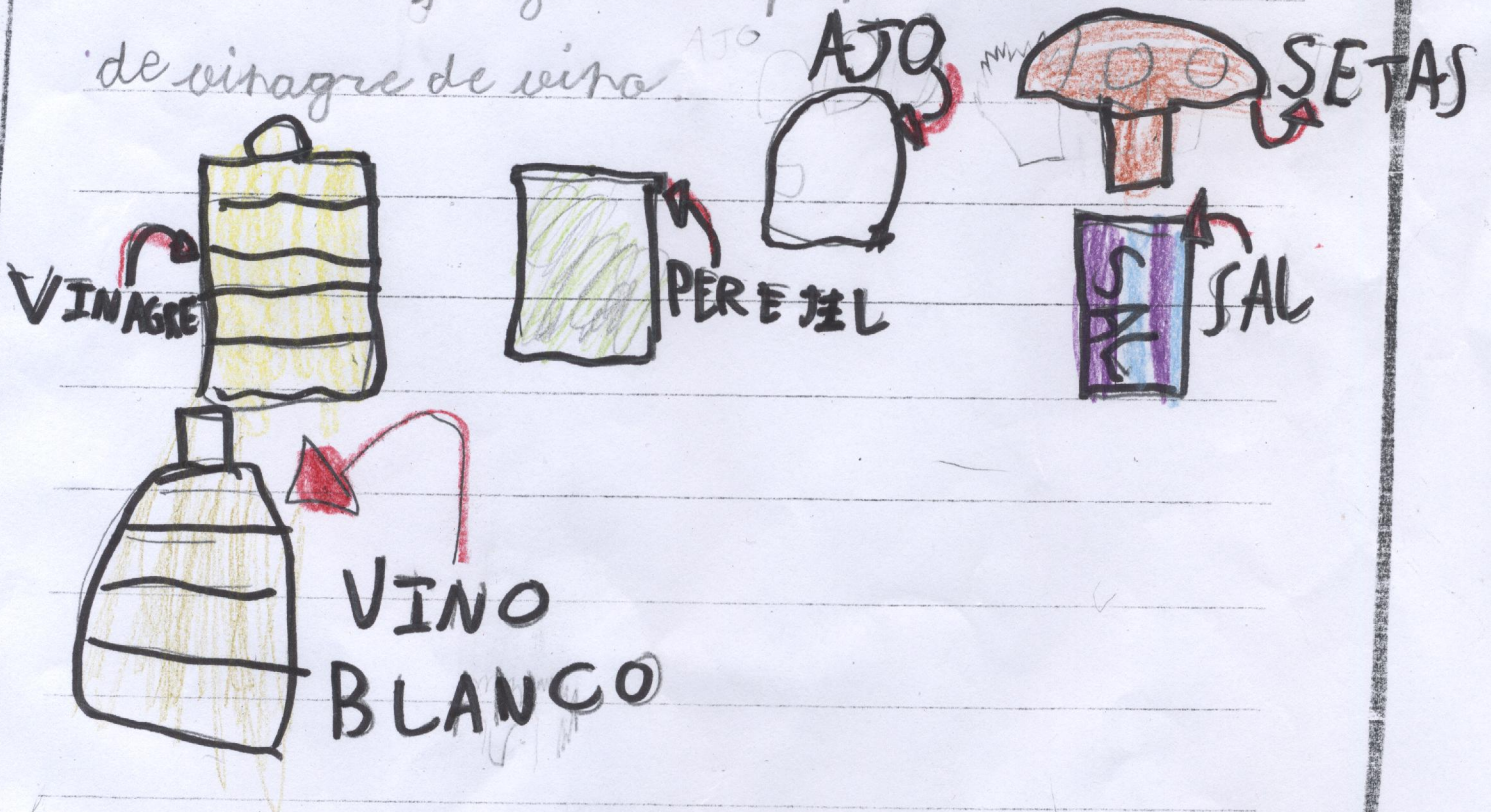
los sofreimos a fuego lento durante unos
cinco minutos que vallan cogiendo color pero
que no se quemien.

Leo

2- Seguidamente agregamos los setas cortadas, salpimentamos y dejamos que se hagan durante 10 minutos.

3- Agregamos el charrito de vino blanco y subimos el fuego para que se evapore el alcohol por completa.

4- Como toque final le ponemos un charrito de vinagre de vino



LORENZO

Nombre de la receta: Salteado de setas.

¿Quién me la ha enseñado? Mi madre.

Es típica de: _____

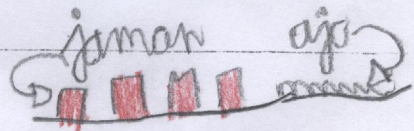
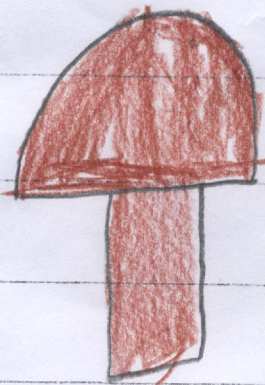
INGREDIENTES:

Vino blanco, setas, jamon y ajo.

ELABORACIÓN:

- 1° Se lavan las setas y se trocean.
- 2° Se pica el jamon y el ajo.
- 3° En una sartén con aceite se fríe el jamon y
- 4° el ajo. 4° Se añaden las setas y la sal.
- 5° se deja evaporar el agua que sueltan
- 6° las setas. 6° echar un chorron de vino blanco y
rehogar.

7: Se cocina ^{loventro} hasta que se evapore el alcohol. 8: se sirve en un plato y se come. 9: esta receta se puede hacer añadiendo champiñones y una pizca de eneldo.



Toujeir

Nombre de la receta: Risotto de setas y parmesano

¿Quién me la ha enseñado? mi madre

Es típica de: Italia.

INGREDIENTES:

Caldo de pollo, arroz, cebolla, queso parmesano, 1/2 taza de vino, mantequilla, perejil, ajos, setas variadas, sal, aceite pimienta negra

ELABORACIÓN:

1° Sobresimos el ajo y la cebolla.

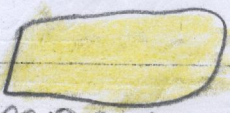
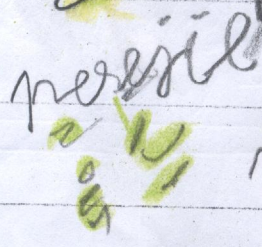
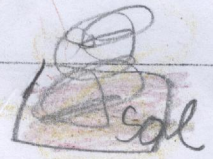
2° echamos los setas y luego el vino reducimos, echamos el arroz y rehogamos.

3° Añadimos caldo y cocinamos durante 18-20 minutos.

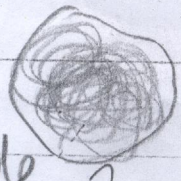
Tortilla

4º Incorporamos la mantequilla. 5

5º Por ultima añadimos el queso y el perejil o el pimiento



mantequilla



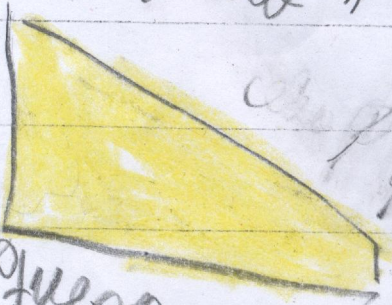
arroz



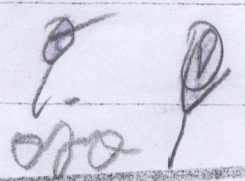
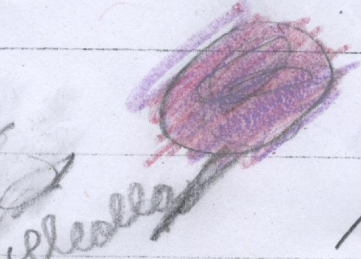
taza de vino

setos

caldo de pollo



queso



Nombre de la receta:

^{Ariel}
setas a la plancha

¿Quién me la ha enseñado?

Papá

Es típica de:

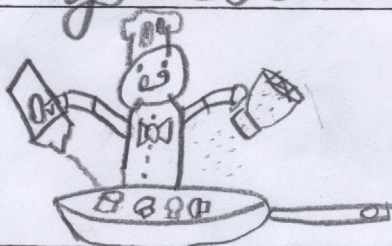
toda España

INGREDIENTES:

Setas de cardo.

Aceite de oliva y sal.

ELABORACIÓN:



1. Se calienta la plancha.

2. Se lavan las setas y se secan.

3. Se ponen las setas en la plancha.

4. Se cocinan por los dos lados hasta que estén dorados.

5. Se le echa aceite y sal y se sirven.

6. Se les puede echar ajo, perejil y pimienta.

Nombre de la receta: "Pierogis" de Boletus.

¿Quién me la ha enseñado? Mi mamá Ana.

Es típica de: Polonia.

INGREDIENTES:

1 Boletus, 2 harina 3 cebolla 4
Sal 5 aceite 6 agua.

ELABORACIÓN:

Primero hay que preparar
el relleno. las setas y la
cebolla se cortan en daditos
pequeños y luego se pochan
en aceite. Por otro lado
preparamos la masa con

harina, sal y agua.
Aplastamos con el rulo y
recortamos círculos y lu-
ego ponemos el relleno y
cerramos. En una olla
hervimos agua con sal.
Echamos los "pierogis".
Tienen que cocerse 8
minutos. Listo y ... ¡que
aproveche!

