

LA CAMISERÍA

Receta de Conchi Zúñiga

Cocinando con setas



Pavita de Coren rellena de setas, jamón, queso y castañas con salsa de setas

Ingredientes:

- ✓ Pavita
- ✓ Setas cultivadas o silvestres
- ✓ Jamón en lonchas
- ✓ Queso de Arzúa
- ✓ Castañas cocidas
- ✓ Aceite de oliva
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta
- ✓ Ajo
- ✓ Hierbas aromáticas al gusto
- ✓ Polvo de setas
- ✓ Vino blanco

Preparación:

1. Lavamos las setas, dejamos escurrir y salteamos en una sartén con un poco de ajo picado y aceite de oliva. Dejamos cocinar hasta que hayan perdido el agua.
2. Abrimos la pavita, salpimentamos al gusto.
3. Extendemos las lonchas de jamón sobre el interior de la pavita. Rellenamos con las setas añadiendo trozos de queso de Arzúa y castaña cocida.
4. Precalentamos el horno a 200°.
5. Bridamos con la malla, untamos con manteca de cerdo e introducimos al horno con un poco de vino blanco sobre la bandeja que ayudará a que la carne se mantenga jugosa.
6. Bajamos la temperatura a 180° y dejamos cocinar calculando dos horas para una pieza de 4 kgrs.
7. Mientras preparamos una mezcla de vino blanco y hierbas aromáticas (tomillo, orégano, perejil...) y el polvo de setas, con la que iremos bañando el asado cada 20 minutos. Al finalizar el asado nos quedará una salsa oscura y muy sabrosa que podemos aprovechar.
8. Para acompañar podemos hacer unas patatas al horno y setas que añadiremos 20 minutos antes de que finalice el asado.
9. Para la salsa de setas

Ingredientes:

Setas

Nata

Pimienta

Mantequilla

Vino blanco

Ajo

Sal

En una sartén con una nuez de mantequilla, cocinamos las setas junto con el ajo picado, cuando hayan soltado el agua agregamos un poco de vino blanco, dejamos que se evapore el alcohol, añadimos la nata, removemos hasta que vaya espesando, salamos al gusto.

Pasamos por la batidora todos los ingredientes anteriores y servimos en salsera.