



#01 TRENDINGTOPIC

#02 FIRSTCLASS

#03 FITTINGROOM

#04 LIKE

#05 HASHTAGBAZAR

SOMOS DEAR

CONTACTO

SUSCRÍBETE



#04 LIKE NOVIEMBRE 10, 2017

Expertos en micología

Los amantes de las setas ven celebran cada año la llegada del otoño ya que es en esta estación en la que podemos disfrutar de este manjar de temporada. Aunque muchos restaurantes ofrecen platos con estos hongos durante todo el año, otros refuerzan sus cartas únicamente durante esta época del año con platos específicos.

Para recolectar setas es necesario tener unos conocimientos básicos en caso de que no queramos tener algún problema debido a las prohibiciones de su recogida y al grado de toxicidad de algunas de sus especies. Sin embargo, para disfrutarlas solo tenemos que confiar en las manos de los cocineros que te traemos a continuación.

El Jardín de Orfila



Mario Sandoval y José Carlos Plaza, poseedores de dos y una estrella Michelin respectivamente, han elaborado **un menú a cuatro manos**. Se trata de una

propuesta de seis pasos para el restaurante del hotel Relais& Chateaux Orfila en el que las setas y otros productos de temporada son los absolutos protagonistas.

Bocaíto



Trompetas de la muerte, senderillas, rebozuelos, gulas de monte y lenguas de vaca son algunos de los hongos que ofrece en su carta este restaurante situado en **pleno corazón de Chueca**. No pierdas de vista la tosta de setas con foie o el bosque encantado, un timbal de revuelto de setas.

Los Galayos



Más de cien años abalan los fogones de este restaurante situado cerca de la Plaza Mayor de Madrid. Desde **1894** este local combina cocina tradicional con las recetas más modernas. Cuentan con varios platos de su carta que incluyen hongos pero destacan las **setas de temporada** con callos de bacalao y lentejas pardinas o los lomos de merluza rellenos de chipirones y setas con su tinta.

Muñagorri



Fiel a la temporalidad de los ingredientes, cuando llega otoño Muñagorri incorpora setas a algunos de sus platos fuera de carta **según la disponibilidad** del mercado. Recomendamos las chantarelas salteadas con crema de hongos o su famoso huevo nido con hongos, foie y trufa.

Nectari



Jordi Esteve, un apasionado del producto de temporada y propietario de una estrella Michelin, aprovecha lo mejor de la temporada para ofrecer **un menú temático** en su restaurante de Barcelona. Cinco platos que recogen seis variedades de setas que llegan incluso hasta el postre.



Posted in #04 Like and tagged setas



POSTED BY:

Benito J. Guerrero

PREVIOUS ARTICLE

#05 HASHTAGBAZAR

Si tu rodilla te llama, estate alerta