

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE SETAS

Ingredientes: (para 16 pimientos)

485 gr. de combinado de setas para rellenos Arotz

16 pimientos del piquillo

Harina para rebozar

3 huevos batidos

Pan rallado para rebozar

Elaboración:

Cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor deseado.

Abrir el pimiento del piquillo e introducir la punta de la manga y presionar la cantidad necesaria.

Rebozar el pimiento en harina, después pasar por huevo batido y por último por pan rallado. Freímos en aceite abundante y caliente.

Si se añade salsa al gusto, omitiremos la fase del empanado.

BURRITOS DE POLLO Y SETAS

Ingredientes: (para 4 burritos)

485 gr. de combinado de setas para rellenos Arotz

4 blondas rectangulares de masa de burritos

1 pechuga de pollo

Aceite de oliva

50 gr. de queso suave en tacos pequeños

Sal

Elaboración:

Trocear la pechuga en taquitos y sofreír en aceite de oliva añadiendo un poco de sal.

Cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor deseado.

Extender las blondas para los burritos y añadir con la manga la cantidad aproximada de 125 gr. para cada pieza. Añadir por encima a partes iguales la pechuga y el queso.

Enrollar y empaquetar todo, para seguidamente hornear durante 12 minutos aproximadamente a 190°C.

TOSTA DE SETAS

Ingredientes: (para 16 tostas)

485 gr. de combinado de setas para rellenos Arotz

16 rebanadas de pan

16 lonchas finas de jamón serrano

16 cuñas finas de queso semicurado

Elaboración:

Tostar el pan. Una vez tostado colocar una cuña de queso sobre cada tosta. Cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor deseado y aplicar 30 gr. de relleno por encima del queso y por ultimo cubrir con la loncha de jamón serrano. Calentar en una salamandra y en su defecto en microondas 50 segundos.

BERENJENAS RELLENAS DE SETAS

Ingredientes: (para 4 personas)

485 gr. de setas para rellenos Arotz

2 berenjenas

400 gr. de bechamel

200 gr. de carne picada

1 cucharada de aceite de oliva

Sal

Pimienta

100 gr de queso rallado

Elaboración:

Partir las berenjenas a lo largo por la mitad y hervirlas con sal durante 20 minutos. Escurrir y dejar enfriar.

Vaciar la carne del interior de las berenjenas con una cuchara y reservar.

En una sartén con aceite freír la carne picada y salpimentar. Cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor deseado y añadir su contenido a la sartén. Incorporar la carne de las berenjenas que hemos reservado y mezclar todo, a continuación rellenar las berenjenas.

Cubrir las con la bechamel y espolvorear el queso rallado por encima y después gratinar en el horno a 200°C, durante 5 minutos.

