



Rafael Rodríguez



Recetas

Becada asada al horno con Boletus edulis y Níscalos

INGREDIENTES (para 6 raciones):

- 3 becasas peladas, limpias, chamuscadas, reservando sus intestinos. Bridarlas (atarlas con hilo o cuerda) y sazónarlas.
- 50 g de mantequilla y aceite de oliva el necesario.
- 50 g de escalonia (chalota) picada fina.
- 1 copa (1 dl) de vino de Oporto.
- 1 dl de nata líquida.
- 2 dl de salsa de caza.
- Sal y pimienta molida.
- 6 canapés de pan de molde. Fritos.

Guarnición:

500 g de *Boletus edulis*, limpios y cortados en láminas gordas o trozas.

300 g de Níscalos, limpios y cortados. 1 dl de aceite de oliva.

6 dientes de ajo picados muy finos. 2 cucharadas de perejil picado.

Sal y pimienta.

3 cucharadas de miga de pan rallado.

Forma de hacerla:

Preparar y cortar los canapés o costrones. Sobre cada canapé pondremos media becada. Las dimensiones del canapé serán de 6 cm de largo por 4 cm de ancho y 2,5 cm de alto, ahuecándolos un poco. Tostarlos o freírlos. Picar a cuchillo los intestinos, saltear con mantequilla y sazónar. Distribuir los canapés y reservar.

En una bandeja de horno, untar con mantequilla y aceite, introducir y asar en el horno a 250°C durante 10 minutos. Sacar las becasas, quitarles las cuerdas, cortar a la mitad y colocar cada mitad en su respectivo canapé. En el recipiente donde las hemos asado quitar la grasa y poner la escalonia con una cuchara colmada de mantequilla, rehogar, poner el vino y la nata que cueza 3 minutos, añadir la salsa de caza y sazónar con sal y pimienta, remover y reservar muy caliente, echar por encima y alrededor de cada canapé.

Servir la guarnición junto al canapé a un lado o en ambos lados de cada plato.

Para la guarnición poner al fuego una sartén con el aceite, rehogar y dorar los ajos, sazónar boletus y níscalos, saltear y rehogarlos durante 10 minutos, poner el perejil y el pan rallado, removerlos bien y ya están listos.

Observaciones: Si las becasas fuesen pequeñas poner una entera por ración.

Si queremos facilitar la degustación de cada comensal, se podrían deshuesar una vez asadas. Y con los huesos triturándolos y mezclándolos con la chalota o escalonia, el vino, la nata y la salsa, colar por un colador y de esta forma conseguiríamos una salsa insuperable.

Becada estofada al cava

INGREDIENTES (para 6 personas):

- 3 becasas limpias, extraerle los intestinos y reservarlos para después.
- 3 cucharadas de mantequilla y 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 1/2 litro de cava.
- 6 cucharadas de jugo o salsa de caza o caldo blanco de ave.

Guarnición:

Puré de patatas y champiñón salteado

700 g de patatas peladas y cortadas, cocidas en agua y sal.

50 g de mantequilla

Leche la necesaria, un vaso pequeño, caliente.

Pimienta molida y nuez moscada molida.

300 g de champiñón, lavado y limpio, cortado en filetes finos, bien escurrido y seco, salteado y frito con un poco de mantequilla, sal y cucharadita de perejil picado.

Forma de hacerla:

Trocear el ave o las aves en seis trozos, sazónar y saltear las pechugas debiendo quedar sangrantes, sacarlas y reservarlas en una cacerola o cazuela de barro. En el mismo aceite saltear los muslos algo más de tiempo, colocándolos en la misma cazuela, tapándola para que permanezcan calientes.

En la misma sartén, quitándole algo de grasa, poner el cava y que reduzca algo más de la mitad, añadir los intestinos machacados y el jugo, sazónar la salsa, dar un hervor de un par de minutos, espesar con una cucharada de mantequilla fría, poner al fuego o plancha la cazuela con las aves, añadir la salsa pasándola por un colador, dar un movimiento de vaivén a la cazuela y servir a media becada por barba con puré de patatas y champiñón al lado de cada plato.

Observaciones: Las alas y cuellos de las becasas bien limpias se le añaden a la sartén una vez sacados los cuartos de la becada, se doran y de inmediato se añade el cava y el resultado es conseguir una salsa excelente. Al decir media becada por barba me refiero a media por persona.

