

'DELICIAS DE LLANEGAS CON CAVIAR DE SALMÓN': UN FLAN EXQUISITO

(Ingredientes para 4 comensales)

- 300 g de *llanegues*
- 10 hojas de gelatinas 'Gallina Blanca'
- 1 litro de 'jugo de setas'
- Pimientos rojos
- Pimientos verdes
- Berenjenas
- Cebolla tierna
- Caviar de salmón 'Royal'
- Aceite de oliva 'Arbequino' perfumado con *llanegas*
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Hacer una escalibada al horno con el pimiento verde, el pimiento rojo, la berenjena y la cebolla. Después de asar las verduras, trocearlas y reservarlas. A continuación, escaldar las *llanegues* en agua hirviendo y escurrirlas. Reservar el líquido de la cocción. Acto seguido, poner las hojas de gelatina en remojo con agua fría.

Ahogar las verduras a fuego lento con aceite, sal, pimienta y un poco de mantequilla. Añadir las setas escaldadas. Aparte, fundir las hojas de gelatina, el 'jugo de setas' y el líquido de las *llanegas*, calentándolo previamente, y reducir las.

Mezclarlos todos con las verduras y las *llanegues* y en un molde individual untado con aceite. Dejar enfriar y después desmoldarlas.

PRESENTACIÓN DEL PLATO

Antes de servir, mezclar una poco de aceite con el caviar de salmón y sazonarlos con esta salsa los flanes.

BIBLIOGRAFÍA

- Santamaría, S. (Editor), *'La nostra cuina: De la cuina antita a la del futur'*, Tomo 24, Edicions 62, Barcelona, 2005. [Restaurador: Miquel Màrquez, 'Restaurante Sala', Passeig de la Pau, 27, 08600 Berga (Barcelona)]
- Griño, D, *'Llibre ds/ls Bolets'*, Editorial Millà, Barcelona, 1977.

OBSERVACIONES

- Jugo o esencia de setas: Podemos elaborarla con los pies y aquellas piezas que por un motivo u otro se hayan dañado, lo que haremos será lavarlos y saltearlos en algo de aceite, el agua que sueltan junto con el aceite, lo llevamos a fuego lento y dejamos reducir hasta conseguir un líquido algo gelatinoso y sustancioso. Esta esencia la podemos perfumar y realzar si le ponemos algún jugo de trufas o añadiendo a dicha esencia algo de trufa picada.
- Santi Santamaría es el restaurador de 'Can Fabes', Sant Joan, 6, 08470 Sant Celoni (Barcelona), 'Tres Estrellas Michelin'...
- Género '*Hygrophorus*', nombre genérico traducido al griego que quiere decir 'portador de humedad'. El '*Hygrophorus olivaceo-albus*', traducido al castellano (o catalán) será: *llanega*, *bromoses*, *baboses*, *mucoses*... Es la popular (y querida) *llanega*, nombre vulgar castellano que le fue puesto por su viscosidad especial que tiene cuando es húmedo y que proviene del verbo 'llanegar', que quiere decir 'resbalar'. La superficie del sombrero es recubierta por una mucosidad muy pronunciada, enganchosa, con tanta intensidad que resbala por los bordes del

sombrero en forma de gotas o lágrimas. El pie es largo, cilíndrico de color marrón verdoso y también es viscoso, siempre provisto de una zona anular, gelatinoso y con escamas que ocupan del centro a la parte superior del tallo. Las esporas son blancas. La carne es blanca y de uno sabor tan excelente que no en vano el nuestro refranero dice:

*'La llanega es carne de oveja,
el niscaló es carne de carnero'*

para premiar y exaltar la calidad de la *llanega* sobre la del *niscaló*. Crece a las pinedas, al medio de los árboles. El sotobosque donde se hace la *llanega* es compuesto de boj, brezo, espliego, romero, etc... Generalmente no se presenta sola, sino que aparece en grandes grupos que forman clapas, que reciben el nombre de 'llenegueros', que cada año se reparten en el mismo lugar. Acostumbra a aparecer a mediados o al final del otoño, o más tardía que el niscaló. Tiene la propiedad que nunca no se cuerca. No en toda Catalunya es conocida como *llanega*, pues a la *Plana de Vic* se las conoce por brumosas, a Beceit por babosas y en otras comarcas como mucosas.

EL PLATILLO



Delicias de llanegas con caviar de salmón
(Délices des champignons (hygrophore limace) avec caviar de saumon)