



El Mercado de San Ildefonso recibe cada semana extraordinarias variedades de setas desde el Valle del Jerte

- El *street food market* madrileño incorpora a su carta novedades gastronómicas con las setas como producto protagonista.
- Las delicias del campo llegan al Mercado de San Ildefonso dos veces por semana, recién recogidas Julio Moreno, un setero tradicional que las trae desde el norte de Extremadura.
- Los visitantes pueden disfrutar de propuestas como arroz meloso con trompeta negra; níscalos guisados a la bordelesa o salteados de setas distintas cada semana.

Madrid, 11 de noviembre de 2016.- Cuando llegan las lluvias y los hojas de los árboles se tiñen de marrón y amarillo antes de caer al suelo, setas y hongos hacen las delicias de los foodies amantes de estos productos del monte que sólo se pueden degustar frescos durante unas semanas.

Este año, la temporada de setas ha llegado más tarde de lo habitual por la escasez de lluvias y las temperaturas elevadas que hemos tenido hasta principios de noviembre.

Siempre atentos a los **productos de temporada** y a los **altos estándares de calidad** que demandan sus clientes, los operadores del **Mercado de San Ildefonso**, han ampliado sus siempre interesantes propuestas gourmet con nuevos platos para la temporada alta de las setas.

Una setas que llegan hasta este espacio de ocio gourmet situado en el centro de Madrid dos veces por semana, generalmente los martes y los viernes en las cestas que Julio Moreno, "Julio el setero", como es conocido en el **Mercado de San Ildefonso**, trae recién cosechadas con sus manos y las de algunos vecinos de Piornal, una localidad situada en el extremeño valle del Jerte, lo que garantiza su sabor fresco y la calidad que siempre distingue a la amplia oferta gastronómica del **Mercado de San Ildefonso**.

Durante las próximas semanas, los asiduos de este espacio podrán disfrutar del **arroz meloso con trompeta negra** o **trompeta de los muertos**, una seta de nombre curioso y poco atractivo que es muy aromática y apreciada por su sabor similar al de la trufa negra.



Además de esta exquisita propuesta gourmet, **DP Tapas**, uno de los puestos con más solera del **Mercado de San Ildefonso** ofrece cada semana un salteado de setas diferente. Entre otros el **salteado de lengua de vaca**, una seta amarilla cuyo aspecto es muy similar al de la lengua de este herbívoro al que debe su nombre.

Otra opción que podemos degustar en este puesto son los **níscalos guisados a la bordelesa**. El níscalo es uno de los hongos más valorados por los aficionados a estos productos tan típicos de la gastronomía otoñal.



El chef de **DP Tapas** prepara, con ellos como base un guiso muy tradicional con salsa bordelesa, una salsa clásica de la cocina francesa que debe este nombre a su lugar de origen, en la zona vinícola de Burdeos. Los níscalos se acompañan de un sofrito de



ajo y cebolla con una reducción de vino tinto seco procedente de allí. El resultado es un plato con mucho color, digno de los paladares más exigentes.

Granja Malasaña es otro de los puestos del **Mercado de San Ildefonso** que trae realza en sus fogones los sabores del otoño. Y lo hace incorporando estas delicias del monte a su producto estrella: el huevo. El resultado es una tortilla de patata con salteado de setas con un sabor especial que evoca el bosque en el plato y en la boca.



Otro plato muy clásico que ofrece este operador es el salteado de setas con un huevo de corral frito. A decir de muchos expertos el huevo frito es el mejor acompañante de las setas.

Sobre el Mercado de San Ildefonso

*Con más de 700m2, distribuidos en tres plantas, este sofisticado espacio gastronómico el **Primer Street Food Market de España**, alberga 15 puestos temáticos con una estética 100% urbana, tres barras de servicio (una por planta), mesas altas corridas y dos terrazas. La principal está recubierta por una gradería de madera que traslada al visitante a cualquiera de las plazas que se pueden encontrar en el barrio de Malasaña. La segunda es un pequeño rincón lleno de vegetación que nos sitúa en un parquecillo urbano.*

Este espacio gastronómico, cultural y social basa su oferta en una apuesta desarrollada por una nueva generación de profesionales reconocidos, que quieren acercar al público una manera diferente de entender la cocina española tradicional y moderna, con productos de altísima calidad, tanto para degustarlos in situ como para llevar a casa.

Mercado de San Ildefonso:

www.mercadodesanildefonso.com

Síguenos en





Para más información:

GPS Imagen y Comunicación

María José Álvarez
Móvil. 630074039
mj@gpscom.com

Ana Cañizares Gómez
Móvil. 653628607
ana.canizares@gpscom.com