

Aperitivo de piña con Amanita caesarea.



Ingredientes:

- 1 lata de piña, 250 gr. de *Amanita caesarea*, 1 pechuga de pollo (frita y partida en tiras finas), 1 pimiento pequeño, 1 cucharada de mostaza, aceite de oliva, zumo de limón, sal y azúcar.

Elaboración:

- Escurrimos la piña, cortamos las rodajas en trozos más bien pequeños. También cortamos el pimiento y la pechuga de pollo, en tiras muy finas.
- Lavamos las Amanitas caesareas y también las cortamos en láminas muy finas. Las rociamos con el zumo de limón. Pasado un tiempo escurrimos las Amanitas (reservamos el zumo), mezclamos con la piña, el pimiento y la pechuga de pollo, disponiéndolo en una ensaladera.
- Preparamos una salsa con la mostaza, una pizca de azúcar, el zumo del limón que habíamos reservamos, un poco de aceite de oliva y sal. Mezclamos bien y vertemos sobre la ensalada.