

Boletus edulis con pencas de acelgas.



Ingredientes:

- 4 pencas de acelga, harina, 1 huevo, aceite de oliva, 350 grs. de *Boletus edulis* y sal.

Elaboración:

- Reservamos la parte blanca de unas acelgas sanas y frescas. Partimos en trozos de unos 10 cm. por 3 ó 4 cm., o a gusto, pero trozos más bien grandes.
- Cocemos en agua con sal hasta que las acelgas estén tiernas. Escurrimos y dejamos enfriar.
- Cuando estén frías las rebozamos una a una con harina y huevo y las freímos en aceite de oliva.
- Vamos disponiendo las pencas en una cazuelita de barro.
- Escurrimos parte del aceite de rebozar las pencas y en ese mismo aceite (pero menos) rehogamos los *Boletus edulis* ya limpios. Podemos disponerlos fritos o con salsa. Para ello añadiremos a la seta un poco de leche desnatada o agua o vino blanco y lo pasaremos por la batidora. También podemos incorporar nata líquida.
- Dejaremos hacer unos minutos en la tartera de barro para que las setas den su aroma a las acelgas.