

## *Carpaccio de Boletus (ceps) con caballa marinada.*



### **Ingredientes:**

- 1 caballa de 500 gr., 250 gr. de *Boletus*, 3 dl. de aceite de oliva virgen extra, 1 dl. de vinagre de Módena, 1 pizca de azúcar, 10 gr. de eneldo, 2 dl. de coñac, sal y hierbas aromáticas.

### **Elaboración:**

- Limpiamos la caballa, la sacamos los lomos y la ponemos en una ensaladera alargada. Aliñamos con el coñac, sal, azúcar y el eneldo. Tapamos con una fuente similar o tapa apropiada y ponemos por encima un peso (por ejemplo, un par de cartones de leche). Dejamos marinar alrededor de 24 horas.
- Lavamos los *Boletus*, los cortamos en láminas muy finas, aliñamos con sal, aceite y vinagre. Reservamos.
- Cogemos los lomos de la caballa, los limpiamos y los metemos enrollados al horno 200° 10 minutos.
- Transcurrido este tiempo colocamos la caballa en una ensaladera templada. Sobre la caballa colocamos los *Boletus* y finalmente decoramos con hierbas aromáticas a gusto.