



## *Ceps (Boletus comestibles) rebozados con queso de cabra.*

### **Ingredientes:**

- De 6 a 8 ceps, 2 cebollas medianas, 150 gr. de queso de cabra tierno, 1 taza de aceite de oliva, ½ escarola, pasta para rebozar: 1 vaso de leche, 75 gr. de harina, 1 huevo, 30 gr. de almendras en polvo, ½ sobre de levadura en polvo y sal.

### **Elaboración:**

- Limpiar las setas y cortarlas en láminas no muy finas.
- Pelar las cebollas y cortarlas en aros perfectos, delgados. Disponerlos en un bol y reservarlos cubiertos con papel film transparente, para que no se resequen.
- Preparar la salsa para rebozar: Batir el huevo junto con la leche, las almendras, la harina, la levadura y una pizca de sal. Dejarla reposar unos 30 minutos.
- Rebozar parejas de seta y aros de cebolla con la pasta y freírlos en el aceite muy caliente. Acompañar con el queso de cabra cortado en dados y un poco de escarola fresca.