

Crema de Boletus (ceps).



Ingredientes:

- ½ Kg. de *Boletus*, aceite, un poco de mantequilla, 1 cebolla, leche entera o desnatada, nata líquida, sal y panes fritos.

Elaboración:

- En una cazuela con un poco de aceite de oliva y una nuez de mantequilla, ponemos la cebolla, finamente picada. A continuación ponemos las setas, lavadas y troceadas. Sazonamos. Dejamos hacer a fuego lento una media hora.
- Pasado este tiempo incorporamos leche entera y agua, o bien sólo leche desnatada, hasta cubrir las setas. Dejamos hacer otros 10 minutos más.
- Transcurrido este tiempo pasamos todo por una batidora, debiendo de quedar como un puré más bien espeso. Ponemos nuevamente al fuego y un poco antes de servir y sin que llegue a hervir, incorporamos la nata líquida, batiéndolo todo bien.
- Decoramos, si gusta, con unos panes fritos.