



## *Ensalada templada de Boletus (ceps) y Amanita caesarea.*

### **Ingredientes:**

- 150 gr. de *Boletus*, 100 gr. de *Amanita caesarea*, foie gras de pato, 1 lechuga, aceite de oliva, sal y vinagre de jerez.

### **Elaboración:**

- En una sartén, al fuego, con aceite de oliva, freímos los ceps, previamente lavados y cortados en láminas más bien gorditas. A media cocción añadimos el foie, dejándolo hacer hasta que ambas cosas estén en su punto. Reservamos caliente.
- En una ensaladera picamos la lechuga (previamente lavada y escurrida). Ponemos sal. Removemos.
- Ponemos las Amanitas caesareas, crudas pero lavadas, partidas en láminas. Aliñamos con aceite y vinagre.
- Metemos 2 minutos la ensaladera al microondas. Sacamos y a continuación vertemos los Ceps calientes. Servimos inmediatamente.